PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2007

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Hautes-Alpes (05)

Date d'édition : 23/07/2007

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes-Alpes (05)

Gap

MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel de Pissenlit

Borel Joël

Les Lavandes-Place du Champsaur
05000 Gap

04 92 51 47 04

04 92 51 47 04

Laragne

MIELS ET HYDROMELS

MIELS POLYFLORAUX

Miel Polyfloral foncé

Chastel Françoise

Basse Palue
05300 Laragne

04 92 65 18 12

Montgardin

MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel de Romarin

Faure Joseph

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

04 92 50 32 01

Miel d'Acacia

Faure Joseph

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

04 92 50 32 01

Miel de Bruyère Erica

Faure Joseph

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

04 92 50 32 01

Miel de lavande, Lavandin

Faure Joseph

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

04 92 50 32 01

MIELS POLYFLORAUX

Miel Polyfloral foncé

Faure Joseph

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

04 92 50 32 01

Piégut

MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE MONTAGNE

Miel de Montagne foncé

Arnaud Patrick

05130 Piégut

04 92 54 12 35

04 92 54 02 43

apiarnaud@wanadoo.fr

Saint firmin

MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel de lavande, Lavandin

Tiron Ginette

Le Pré du Roy
La Trinité
05800 Saint firmin

04 92 55 34 75

MIELS POLYFLORAUX

Miel Polyfloral foncé

Tiron Ginette

Le Pré du Roy
La Trinité
05800 Saint firmin

04 92 55 34 75

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze* *Vin issu de l'agriculture biologique* AFFINEUR =

vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*